

Gospodar in gospodinja

LETO 1939

22. FEBRUARJA

ŠTEV. 8

O pomlajanju sadnega drevja

Pomlajanje je važno sadjarsko opravilo, ki je našim preprostim sadjarjem še vse premalo znano in se preveč poredko in malokje pravilno izvršuje.

V vsakem večjem sadovnjaku so drevesa, ki zaradi svoje velike rodovitnosti hitro ostaré. Dasi so razmeroma še mlada, zastajajo v rasti, rode sicer še obilo, toda samo malovreden drobiž. Taka drevesa se v pravem pomenu besede pomlade, ako jim veje primerno skrajšamo. S tem drevo primoramo, da iznova zaživi, krepko odžene in rodi prvovrstne plodove. Taka je n. pr. z našo tako priljubljeno zlato parmeno.

Imamo dalje sorte, ki se utrudijo šele v poznejših letih, ko so že zlasti v višavo močno razraščene, da jim skoraj ni mogoče več blizu ne s škropivom ne pri oberatvi. Tudi taka drevesa lahko popravimo. Da spet krepko odženejo in rode še dokaj let.

Dalje so tudi sorte, ki imajo vrhove brez vsake oblike. Posamezne veje so čez mero razvite in v nikakem razmerju z drugimi. S primernim pomlajanjem se dajo na ta način pokvarjene krošnje popraviti in oblikovati. Prav isto velja za drevje, ki ga je polomil sneg ali se je iz kakega drugega vzroka odlomila veja ali pokvaril vrh. Tako drevo je tudi treba pomladiti, da se mu poškodba popravi in sčasoma popolnoma zabiše.

V neštetih starejših in pregostih sadovnjakih bi bilo treba pomladiti kar vse od kraja. Saj je drevje neprimerno visoko z metlastimi vrhovi. Seveda v takih primerih bi samo pomlajanje ne koristilo mnogo. Najprej bi bilo potrebno, da bi pregosto drevje odstranili in ostalo pomladili. Mnogoštevilne skušnje kažejo, da tako razredčen in pomlajen sadovnjak daje v nekaj letih več in neprimerno lepšega sadja, nego goščava z metlastimi vrhovi.

Pomladiti se dajo vsa sadna plemena, predvsem seveda jablane in hruške. Posebno hvaležne za to operacijo so češplje, ki se kaj radi obrastejo in zopet rode debel sad. Zlasti pri nas nobeno sadno plemo ni tako potrebno pomlajanja kakor češplje s svojji-

mi metlastimi vrhovi. Tudi drugo koščkasto sadje se lahko pomladi s prav dobrim uspehom. Še celo starejša breskova drevesa z dolgimi golimi vejami se prav lepo obrastejo in zopet obilo rode, ako jih pravilno pomladimo.

Jablane, hruške in češplje pomlajamo pozimi, vsekako pa prej, preden začno brskati. Češnjam in breskvam pa skrajšamo vejeve poleti, da se izognemo smoliki.

Ne moremo trditi, da bi bilo pomlajanje sadnega drevja lahko delo. Za pravilno izvršitev je že treba nekaj sadjarskega znanja, spretnosti in vaje. Prav posebno potrebna je pa vztrajnost, kajti pomlajeno drevo ni v enem letu popravljeno. Več let imamo opraviti z njim in šele v daljši dobi mu vzgojimo nov, pravičen vrh in pričakamo obilen pridelek.

Vse, kar je bilo v predzadnji številki »Gospodarja in gospodinjec« povedano o pravi drevja za precepljanje, velja tudi za pomlajanje, saj moramo vsako drevo najprej pomladiti, potem ga šele precepimo.

Prvo delo je, da popolnoma odstranimo (izrežemo ali izzagamo) vse pregošte, zlasti preveč navpično rastoče veje. Šele potem, ko smo odpravili tako škodljivo goščavo, skrajšamo ostale veje sorazmerno z njihovo dolgotjo. Spodnje pustimo najdaljše, navzgor so pa vedno krajše, prav tako kakor pri precepljanju. Za koliko skrajšamo veje, to je odvisno od starosti drevesa in od njegove rasti. Čim mlajše je drevo, tem lažje prenese močno krajšanje. Zelo shirana drevesa obrežemo bolj na kratko nego tista, ki so še dobro pri moči. Visoke metlaste vrhove skrajšamo čimbolj, da dobimo novo krošnjo bliže tal. Krajšanje vej, ki je prav za prav bistvo pomlajanja, se ne da opraviti po enem kopitu, ampak vsako drevo je treba posebej presoditi in do dobrega preudariti, kaj se popolnoma odstrani, kaj in za koliko se skrajša. Vedno pa imejmo pred očmi načelo, da drevo z redkim vrhom (krono) in močnimi, bolj poševno zraženimi vejami obeta najboljše in najbolj redno rodovitnost.

Najlaže in najhitreje, pa tudi najboljše

opravila pomlajanje dve osebi. Bolj izkušeni (starejši in preudarnejši) naj bo na tleh, od koder vodi tistega, ki je na drevesu. S primerno lahko, dolgo palico kaže in dopoveduje, kaj, kje in kako naj se odžaga. Obrastki po okrnjenih vejah naj ostanejo neobrezani, kakor je bilo že v predzadnjem članku poudarjeno. Ko bi veje popolnoma ogulili in oklestili, bi spravili drevo v nevarnost.

Zelo važno je, da vsako vejo skrajšamo tik nad kako stransko vejico. S tem dosežemo, da se rana hitro in dobro zaceli in da imamo takoj izpočetka za novi podaljšek veje primeren začetek, ki ga lahko tako zberemo, kakor je za vejo najbolj ugodno.

S samim pomlajanjem, pa če bi se izvršilo še tako vzorno, pa ni še vse opravljeno. Kakor že prej omenjeno, je treba pomlajeno drevo skozi več poletij in pomladi skrbno gojiti, to se pravi trebiti preobilne in pregošte poganjke in navajati vejevje v pravilno lego prav tako kakor na precepljenem drevju. Vsako pomlajeno drevo je treba tudi temeljito pognojiti.

V Švici so v zadnjih letih na posebno izrazit način pomladili na tisoče dreves, zla-

sti jablan in dosegli s to operacijo nepričakovane uspehe. Na delu je leto in dan 2000 sadjarskih pomočnikov, ki vsako zimo in v rani pomladi praktično po sadovnjakih kažejo, kako se pregosti vrhovi **popravljajo** (pomlajajo), poleti pa kako se tako drevje oskrbuje v dobi rasti. S tako splošno preuredbo sicer zdravega sadnega drevja vseh starosti dosežejo: 1. da se vzgoji **redka** krošnja, da more sonce povsod do listja in plovov prav v notranjost vrhov; 2. da so glavne veje **debele** in **močne**, ter da imajo kolikor moči **poševno** ali celo **vodoravno** rasti; 3. da so obrastene na **spodnji strani** z dolgim rodnim lesom, ki zagotavlja rodovitnost. 4. Tako preurejena drevesa se lahko **snajijo**, **škrope** itd. 5. **Spravljanje** sadja je lahko, hitro in brez nevarnosti za obiralec in za sadje. 6. Tako popravljeno in preurejeno sadno drevje rodi samo **namizno** sadje skoraj brez izbirljivosti. 7. Pokazalo se je tudi končno, da daje tako drevje **bolj redne** letine.

Kdorkoli ima priliko, naj začne v tem smislu preurejati (pomlajati) vrhove posameznih dreves. Sedaj je še ugoden čas za to. H.

Kaj zahtevamo od dobrega kokošnjaka

Naše pute prežive skoraj polovico življenja (noči in zimski snežni dnevi) v hlevu. Naravno je, da zavisijo od kakovosti tega bivališča v veliki meri zdravje in dobičkanost perutnine. Včasih so mislili, da mora biti kurnica pozimi kolikor mogoče gorka, da bodo kokoši mogle nesti. Danes pa stavimo kokošnjake, ki naj bodo, kolikor se le da zračni — seveda brez prepaha! — na drugi strani pa v svoji notranjščini čim bolj obsevan od sonca. Če hočemo od naših put zlasti dragocenih zimskih jajc, jim moramo preskrbeti prostor, ki bo vseboval obilico suhega zraka, bogatega na kisiku in kubatura tega prostora mora biti v pravilnem razmerju s številom kokoši, ki prebivajo v njem.

Ker lahko napravite svojo kurnico na deset in več različnih načinov, tako da stoji popolnoma sama zase ali pa jo pristonite h kakšni obstoječi stavbi ali vetavici (vzidate) vanjo, zato naj podam tukaj samo nekaj splošnih smernic, pravil, katerih se morate držati pri napravi kurnic, da bodo res ustrezale svojemu namenu. Zavedajte se, da porabi vaša perutnina, ki mora bivati in spati

(posebno v mrzlem letnem času) v slabih hlevih, mnogo več krme, da ohrani svoje telo pri potrebni, normalni gorkoti, kakor pa živali v pravilno urejenem kokošnjaku.

Kurnica naj bo narejena po tehle načelih:

1. Prvi žarki vzhajajočega sonca in tudi zadnji žarki zahajajočega sonca pozimi morajo zadevati grede, na katerih spijo kokoši in blatne deske 40 cm pod njimi, da se ne morejo razviti razni zajedavci (pršice, uši).

2. Čez dan morajo biti razsvetljeni vsi koti in ogli kurnice. Zato ne postavljaj kokošnjaka kar tjavendan, kakor se ravno zdi povšeči, ampak tako, da izhaja vsa konstrukcija dosledno od znotraj navzven, torej od lege spalnih gred in blatnik desak. Okna na sprednji strani morajo biti tako velika in v taki višini, da obseva 21. decembra sonce vse grede in blatnike.

3. Vsa oprava kurnice naj bo tako izdelana, da jo izlahka odstraniš, zunaj temeljito osušiš in postaviš, ko je suha, zopet nazaj na svoje mesto. Da ne moti pregleda kurnice, naj stoji vsa oprava po možnosti ob stenah.

4. Blato in izrabljeni nastilj je treba večkrat odstraniti; tvoja skrb bodi, da bo kurnica tako narejena, da bo to delo lagodno in brez težav.

5. Notranji prostor mora biti na vsak način zavarovan proti mišim in podganam.

6. Notranje stene, ev. tudi stropna stena, naj bodo gladke in naj se sklepajo popolnoma tesno; med njimi naj ne bo ne špranj (razpok) ne kakih vzvišin, ki bi se jih gotovo poslužile uši, kot pripravnih skrivališč. To pa vedi: če se ti ta nesnaga enkrat vgnezdí v kurnico, jo boš le s težavo spet pregnal.

7. Okna naj bodo velika! Njihova ploščina naj znaša 35–40% pročelne ploskve ali 20 do 25% temeljne ploskve kokošnjaka.

8. Vrata in okna se morajo tesno zapirati, da ne more preprih vznemirjati živali. Misel, da preprih ne nastane, ako so odprta okna in vrata ob isti steni hiše, je zmotna. Svež zrak mora dohajati v kurjo stajo na tak način, da ga ne občutijo kot — preprih.

9. Perutnina potrebuje topla, suha tla. Posebno važno je to pri izreji večje množine mladih piščancev. Če so tla cementna ali lesena, jih v hladnem letnem času posuj s finim peskom kakih 5 cm na debelo, povrhu pa še z rezanico ali ne predrago slamo.

10. Vse zunanje stene in strop naj bodo iz lesa, na notranji strani pa ne sme biti med deskami nobenih razpoklin.

11. Notranje stene naj bodo samo toliko visoke, da more odrasla oseba srednje velikosti lagodno vršiti vsa potrebna dela. Ta višina na splošno tudi ustreza značnemu prostoru (kubaturi), ki ga potrebujejo živali.

12. Zunanja vrata naj bodo približno 2 m visoka in 90 do 100 cm široka, da lahko prenašaš tudi večje kose oprave noter in ven. Glavna vrata naj bodo močna in gosta, da ne more skozi nje noben preprih; odpirajo naj se navzven, segajo naj dovolj daleč preko podbojev in praga ter naj bodo utrjena z letvami, ki morajo zabraniti zvihranje vrat.

13. Kot izhod za kokoši služijo luknje, ki so najmanj 20 cm široke in 30 cm visoke; zapiramo jih z lesenimi, ali še bolje pločevinastimi vratci na potisek (od strani) ali na padec (od zgoraj navzdol). Zelo važno je, da prihaja perutnina v toplejših letnih časih (od vigredi pa do pozne jeseni) kolikor mogoče zgodaj iz spalnice na prosto. »Rana ura — zlata ura«; takrat namreč najdejo v naravi polno najraznovrstnejšega, na pol otprlega mrčesa, ki pozneje odrbi, ogret od sončnih žarkov. Ker bi pa gospodinja utegnila pozabiti to zlato pravilo in na vse zgodaj odpreti vrata svojim putam, je najbolje, ako ei daste napraviti preprosto »samodelno ali avtomatično odpiralo«; na to potreseš zvečer malo zrnja, kokoš stopi na desko in sama odpre vrata na prosto.

14. Kako velika naj bo temeljna ploskev, kako obširen zračni volumen in kako dolge grede za počivanje? (Konec prihodnjič.)

Novo življenje v čebelnjaku

Vsak dan je sonce toplejše in vabljuje vabi iz zimskega gnezda našo drobno živalico, ki nam je letos — Bogu hvala — kljub neprimernemu (gozdnemu) medu, ki ga je marsikateri čebelar pustil čebelam čez zimo, vendarle ugodno prezimila — vsaj do sedaj! Tudi za bodoče ni treba biti v skrb, ker dolgotrajne zime ne bo več in zato tudi ni nevarnosti, da bi se živali ne mogla otrebiti.

Sedaj se v panjih pričinja novo življenje; kajti matice so že ali pa bodo prav kmalu nastavile prvo zalego in se bo pričela za stare čebele velika skrb, da bo mlado življenje po celicah z vsem potrebnim preskrbljeno. Pa se danes pogovorimo nekoliko o teoretičnih naukih o zalegi in mladem zarodu: vse to bo slehernemu čebelarju celo leto prav hodilo, če bo točno poučen. Kdor to že ve, bo pa obnovil svoje teoretično

znanje in se — upamo — ne bo dolgočasil, saj imamo čebelarji vsako besedo radi, ki kakorkoli čebelice v misel jemlje!

Najprej obnovimo, kar smo na tem mestu že zadnjič napisali in je v praktičnem oziru izredno važno: ko nastopi v panjih zalega, mora biti v gnezdu toplota 35° C, kar je za sedanje hladne čase veliko. Le pomislite, da imamo mi po sobah, kjer stanujemo, komaj 15–20° C, pa moramo kar pošteno kuriti! Kaj sledi iz tega? Da je sedaj treba panjem tople odeje in pa miru. Zanimivo je, kako po nagonu matica leže jajčeca. Najprej zaleže v strnjenem krogu nekaj celic na satu, ki je v sredini gnezda, nato prestopi na sosednji sat na eni strani in ga prav tako v majhnem krogu zaleže, potem pa gre na sat na drugi strani srednjega in ga zaleže. Vrne se spet na srednji sat in okrog prvotne zalege — če je vreme

ugodno — doda v obliki kolobarja spet novih jajčec, pa spet prestopi in pomakne potem zalego še na dva nova sata. In tako se zalezene ploskve množijo in večajo.

Vsi vemo, da se čebela izleže iz jajčec, ki jih matica sproti oploja s tretjim semenom (parthenogeneza!). Jajčece stoji prvi dan pokonci na dnu celice in ga človek komaj zapaži, drugi dan se nagne in polagoma pade na dno. Tretji dan zleze iz jajčka drobčan črviček (žrka ali ličinka), ki začne pošteno jesti (žrka!). Seveda mora imeti — kaj. Da je vse preskrbljeno, skrbe z najvestnejšo brigo stare čebele, ki v zaleženih celicah pripravijo najprej nekaj prav odlične hrane, nato pa ravno zadostno in točno odmerjeno količino zmesi iz medu, cvetnega prahu (obnožine) in vode, kolikor jo žrka potrebuje za svoj razvoj v čebelo-delavko. Ta nekoliko skopa in zares točno odmerjena porcija hrane in njena kakovost ima svoj globoki pomen.

Kajti to ve domala vsak čebelar, da se matica izleže iz popolnoma enakega jajčeca, kakor delavka, pa je vendar med obema razlika neverjetno velika. Boste rekli: za matico je pripravljen večji piskerc. Že res, ali znano je tudi, da čebele v sili zredijo matico tudi nad navadnim čebelnim piskrcem, le da ga nekoliko potegnemo. V začetku razvoja torej ni nobenega razločka. Od kod potem tu čebele in tam matica iz enakega »materiala«?

Čebele odločajo! Čebelna družina je čudovit organizem: matica je češčena in ljubljena tako, da za nje obranitev pade sleherna čebela. In vendar imajo v družini svo besedo, in sicer izključno, čebele! Nič matica. In čebele odločijo, kdaj matica zaleže n. pr. trotje celice in matičnike, in one eklenejo, ali bo iz tega in tega jajčka čebela ali matica. Kaj ukrenejo? Nič drugega kakor da pripravijo drugačno hrano. Za čebele je dobra hrana, kakor je zgoraj opisana, za

matico pa vse kaj boljšega! Vsa hrana, namenjena maticam, je vnaprej prebavljena in tako tečna, kolikor le biti more. Poleg tega jo nakopičijo v lonček toliko, da se žrka kar topi v njej in je pri vsej požrešnosti ne more použiti. In poledice? Pri čebeli-delavki na pol razvita samica z zakrknjenimi spolovili in jajčniki, pri matici popolnoma razvita samica.

Vrnimo se k čebeli. Žrka se hitro debeli in raste, tako da je 7. dan popolnoma dorasla. Nato se mora iz črva spremeniti v čebelo. Ta razvoj se izvrši v enajstih dneh, in sicer v bubi. Črv se namreč zaprede, nakar ta zapredek čebele pokrijejo. Tako zalego imenujemo **pokrito**. Enajsti dan po zapredku je sprememba končana in iz celice prično lezti mlade čebelice. Da jim je pregriz pokrovec olajšan, ga stare čebele na vnanji strani že prej naglodajo. Prav zanimivo je gledati mlade, še vse s »srajčamic« obdane in čisto sive čebelice, kako si pomagajo iz lončkov. Ko so enkrat zunaj, se kar hitro pomešajo med stare sestre, ki jih radodarno napitajo in očedijo. Komaj se nekoliko razgledajo te mladice po panju, jih že čaka delo. O tem pa enkrat prihodnjič. Je zelo zanimivo.

Ves razvoj čebele traja točno 21 dni (3+7+11); razvoj matic je krajši, ker je zaradi izredne hrane vse pospešeno, in traja le 15—16 dni (3+5+7); največ časa potrebuje za svoj razvoj gospod trot, ki se godi kar 24 dni, je pa zato tudi primerno tršat in zastaven. Za trota seveda vemo, da je zato trot, ker se je izlegel iz neoplojenega jajčka.

Ti kratki podatki so brez dvoma osnovnega pomena za vsakega čebelarja, saj ima z zalego opraviti od rane spomladi do pozne jeseni. Zato naj si jih vsak dobro zapomni. Kadarkoli bo pogledal na zalego, bo o njej vse vedel, kar mu je pri normalnih razmerah vedeti treba.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Naši mali

Jurček

Lipnikov Jurček, ha, to vam je fant od fare. Njegov oče in njegova mati sta trdila, da tako lepega, srčkanega in junaškega fantka, kot je njihov Jurček, ni na vesoljnem svetu nikjer nikoli, tudi tam daleč za devetimi gorami in devetimi vodami ne. Dolgo

časa sta čakala nanj, precej v letih sta že bila, ko sta ga dobila, zato pa sta bila zdaj s presrečkanim fantkom obilno poplačana za hrepenenje in potrpežljivost vseh tistih dolgih let, ko sta nanj čakala. Seveda sta pa zdaj tudi pazila nanj, skrbela zanj in ga varovala kot punčico v očesu. Gorje mu, kdor bi si bil drznil Jurčku kaj hudega storiti! Ha, to bi poplačal to svojo drznost in hudo-

bijo, to bi ga zadela kazen! Nihče tej kazni ne bi ušel, pa če bi bil hudodelec tudi le neumna žival ali mrtvi stol ali mrtva miza.

Zgodilo se je, da je fantek padel v sobi in se udaril ob mizni rob. Takoj se je razlegel po hiši vek in krič, kakor bi deset prašičev iz kože devali. In že je pritekla skrbna mati in vsa preplašena spraševala, kaj je njenemu ljubljencu.

»Huuu,« je vokal Jurček, »huuu, udarila me je!«

»Kdo te je udaril, srček?«

»Miza.«

»O le čakaj, ti grda miza! Boš ti našega fantka tepal! Ti bomo že pokazali, kaj se to pravi!«

In mati je vzela poleno in lop, lop, lop je šlo po ubogi mizi.

»Na, daj jo še ti,« je mati dala Jurčku poleno v roko.

In zopet je šlo lop, lop po mizi, in to mazilo je Jurčku tako dobro delo, da je mahoma pozabil svoje strašanske bolečine in so se mu posušile bridke solze v očet.

»Ali sem jo, grdo mizo!« je rekel in se ves blažen nasmejal materi. In je ta zmago-slavni smeh presunil erečni materi srce in dušo, da je vzela svojega ljubljencu v naročje, ga zibala in božala in blažena poljubovala.

In se je drugič zgodilo, da se je fantek umazal po lepem rožnatem ličecu. Povsod je imel svoje prste vmes, vse je moral pretakniti in premešati, kaj čuda, da se je pri tem umazal. Pa se je bilo treba umiti, zakaj tak srčkan fantek vendar ne sme biti umazan, kaj bi pa ljudje rekli! Ampak fantek se je bal vode in brisače, čeprav je bila le-ta mehka ko sama volna. Vpil je in kričal, da se ne dá umiti, in seveda ga je bilo treba kako potolažiti.

»Le kdo je našega fantka tako grdo umazal? je spraševala mati. »O seveda je bil že apert pes, ta grdi kuža, ki se je spravil na našega fantka. Le čakaj, mrcina pasja, ti bomo že pokazali!«

In medtem, ko ga je mati brisala, je fantek škilil na ubogega kužeta, ki je nedolžen in nič hudega sluteč skakal po veži. Fantek je že stiskal pesti, žugal kužetu in v tem pozabil, da ga mati briše z grdo brisačo. Komaj pa je brisačo opravila svoje delo in je bil fantek prost, je že stekel za ubogim kužetom in lop, lop je začelo padati po ubogi živali.

In seveda ni bilo drugače mogoče, kot da se je fantek navadil in je moral vsakokrat nekdo plačati, kadar se mu je kaj ne-

ljubega zgodilo. Kdor mu je takrat prvi prišel pred oči, ta je moral občutiti njegovo jezo.

Pa so že prilike tako nanesle, da je bila okoli fantka največkrat hišna dekla in je bilo seveda čisto prav in pravično, da je le-ta največkrat občutila njegovo jezo in morala zadoščati za stol in mizo in kamenček in kladivo in fantkovo lastno nerodnost, sploh za vse, kar je fantku hudo prizadejalo. Uboga Meta! Ha, to vam jo je fantek praskal, tolkel in grizel! Kot peklo huda bi morala biti njegova jeza, če se ob takem lepem prizoru ne bi bila potolažila.

Pa je bila Meta tudi človek, četudi samo uboga dekla in se je nekoč zgodilo in jo je popadla človeška slabost, da je izgubila potrpežljivost in je fantku primazala zaušnico, da se mu je kar zablistnilo pred očmi.

Seveda je bil takoj ogenj v strebi in nesramna Meta je morala pri priči spraviti svoje stvari skupaj in zapustiti hišo.

Tako sta skrbna oče in mati vzgajala svojega srčkanega sinčka. Fant raste in z njim raste seveda tudi njegova jeza in maščevalnost. In vedno mora biti nekdo pri roki, nad katerim se fant lahko zneše. Kaj pravite, ali ne bosta nekda, četudi morda šele pozneje, ko bo fant že popolnoma odrasel, to tudi njegova lastna mati in njegov lastni oče občutila? Ha.

Kadar sestavljamo jedilnik

Ko sestavljamo našo hrano, se moramo ozirati na marsikaj, saj hočemo po možnosti ustreči vsem okusom, skrbeti za zdravje in pri tem izhajati z majhnimi sredstvi, ki so nam na razpolago. Če živimo v skromnih razmerah, pazimo navadno v prvi vrsti na to, da ne prekoračimo našega proračuna. Pri pripravljanju naše hrane lahko štedimo, vendar samo do neke meje. Ako to prekoračimo, ulegnemo s tem škodovati zdravju tistih, ki jih prehranjujemo.

Potrebne hranilne snovi dovajamo s hrano, ki jo sestavljajo razna živila. Nekatera izmed njih so nujno potrebna in morajo biti v vsaki hrani: Ta so: mleko, kruh in drugi mlevski izdelki, zelenjad in sadje. Zadnji dve sta posebno važni, ker nam dovajata neobhodno potrebne rudninske snovi in dopolnila. Poglejmo ta živila nekoliko natančneje.

Mleko je važno živilo za odrasle in otroke, ker nam dovaja beljakovino in druge

snovi, posebno če ga ne kuhamo preveč. Glede na hranilno vrednost je to živilo poceni in ga mora vedno ostati za dom toliko, da ga dobi vsaka oseba po pol litra na dan. S to količino moramo računati in jo porazdelimo tekom celega dne, deloma za zajtrk, deloma za razna jedila pri kosilu ali večerji. Posebno tistim osebam, ki mleka kar ne morejo, ga denemo raje v razne jedi, namesto, da jih silimo z njim. Prav dobro se poda mleko v razne postne jedi, kjer ga sploh ni opaziti.

Takoj za mlekom je po važnosti zelenjad in sadje. Najmanj enkrat, raje pa dvakrat na dan mora biti na mizi zelenjad, in medtem ena zelena in presna, t. j. v obliki nekuhane solate. Saj je tudi pozimi doma ta ali ona solata, razno zelje, motovilec, redkev in tako dalje. Prav tako potrebno kot zelenjad je sveže sadje. Če zmanjka jabolk, drugega svežega sadja pa ne zmoremo, uživamo suho sadje, ki naj bi bilo povsod v domači zalogi. Krompir je lahko na mizi vsak dan enkrat, fižol in druge stročnice po trikrat na teden. Kruh, ki ga prigrizujemo pri vsakem obedu, naj bi bil ves črn, to je iz vsega žitnega zrna. Kdor uživa v svoji vsakdanji hrani samo bel kruh, je njegova hrana pomanjkljiva.

Tudi drugi mlevski izdelki in jedila iz moke so lahko na vrsti enkrat na dan.

Jaje je v hrani dovolj, če računamo dve za vsako osebo na teden. Lahko pa ubijemo še kakega po vrhu za to ali ono jed, posebno kadar so poceni. Otrokom damo lahko 2—4 na teden. Kadar to blago nima prave cene, ga ne prodajmo preveč. Vsaj nekaj je treba obdržati zase, ker več pridobimo, če damo za hrano, kar je potrebno, kot pa čeprav vse obrnemo v denar.

Mesa za zdravo hrano ni treba dosti. Kadar napravimo za konec obeda kako sladko jed, izbirajmo take, ki imajo v sebi čim več mleka in sadja. Obenem skušajmo izkoristiti še med, ako ga pridelamo doma, ker je mnogo boljši kot obeljen sladkor, ki ga navadno kupujemo.

Če nam gre v splošnem trda za hrano, pa bi se vendar radi ravnali po navodilih za zdravo prehrano, si moramo pomagati tako, da najprej izbiramo med živili, ki jih imamo doma. Ne dajmo vsega od hiše, posebno če blago nima prave cene. Od tistih živil, ki jih moramo kupiti, izbiramo ona, ki so cenejša, pa po vrednosti ne zaostajajo za dražjimi. V slabšem delu mesa, ki je cenejše, so iste hranilne vrednosti kot v nekaterih dražjih kosih. To meso je sicer nekoliko manj okusno, ven-

dar nam zadostuje, posebno ako ga znamo dobro napraviti. Če nikakor ne moremo nuditi vsak dan dovolj svežega sadja, dajmo včasih namesto tega več sveže zelenjadi, ki jo pridelamo na domačem vrtu. Tudi beljakovino, ki nam jo sicer dovaja meso, dobimo lahko iz rastlinstva, z mlekom, krompirjem in drugimi rastlinskimi živili. — Š. H.

KUHINJA

Stročji grah k juhi ali na juho. Testo za grah napravim iz 2 rumenjakov, kisle smetane, nekaj žlic vina, malo surovega masla in primerno soli ter toliko moke, da je testo bolj mehko kot za rezance. Dobro pregneteno testo pustim $\frac{1}{4}$ ure počivati, nakar ga razvaljam za nožev rob na debelo in zrežem z obodcem za krofe, tako da nastanejo podolgasti zaokroženi stroki. Te dosežem s tem, da ob robu oboda zavežem v testo. Te stročjemu grahu podobne koščke lepo rumeno ocvrem na razbeljeni masti. Ocvrte grahke poberem iz masti in nadaljujem s cvrtjem toliko časa, da je vse testo porabljeno. Ocvrte grahke dam na vrelo juho ali k juhi, ki jo serviram v skodelicah. Te stročje grahke lahko porabim tudi k umetnim juham, obaram in ribjim ali žabjim obaram.

Telečje deščice. Kos telečjega stegna narežem na prst dolge in za nožev rob debele koščke. Koščke operem, nasolim, malo popoprnam in vsak kos v vino pomočim. Tako pripravljene deščice zložim v prsteno skledo enega na drugega. Tako jih pustim $\frac{1}{4}$ ure. Potem jih povaljam v moki, zložim v pomazano kozico enega poleg drugega, polijem jih z ocedkom iz sklade, v kateri so bili nakopičeni, prilijem žlico vina, žlico juhe in jih potreseem s koščki limoninih lupinic, ki sem jih na podolgaste kosce narezala. Kozico dobro pokrijem in opražim kosce lepo rumeno. Izgotovljene koščke zložim na krožnik ali v skledo in jih polijem s sokom, v katerem so se koščki pražili. Na mizo jih dam s koščki opraznega krompirja ali s praženim rižem.

Sladki hlebčki. Dvoje beljakov stepem v trd sneg. Snegu pridenem 12 dkg sladkorja in prav toliko drobno sesekljanih mandeljcev ter iz $\frac{1}{2}$ limone sesekljanih lupinic. Pekačo namažem s surovim maslom in pokladam z žlico majhne kupčke, ki jih v ne prehudi pečici rumeno zapečem.

V vsako hišo »Domoljuba!

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Ljubljana. Sredi februarja je imela živina v Ljubljani te cene: voli I. vrste 5 do 5.50 din, II. 4.50—5, III. 4—4.50; telice I. 5—5.50, II. 4.50—5, III. 4—4.50; krave I. 4.50—5, II. 4—4.50, III. 3—3.50; teleta I. 8, II. 7; prašiči špeharji 9.50, sremški 9.50—10, pršutarji 8—9 din za 1 kg žive teže.

Dol. Logatec. V zadnjem času so zaznamovali sledeče cene živine: voli I. vrste 5.50 din, II. 5, III. 4.50; telice I. 5.50, II. 4.50, III. 4; krave I. 4, II. 3, III. 2.50; teleta I. 8, II. 7; prašiči špeharji 8, pršutarji 7 din za 1 kg žive teže. Surove kože goveje, telečje 10, svinjske 7 din za 1 kg.

Višnja gora. Na sejmu 13. febr. so prodajali živino po naslednjih cenah: voli I. vrste 4.50—5 din, II. 4, III. 3.50; telice in junce 3.50—4; krave I. 3.50, II. 2.50, III. 2 din za 1 kg žive teže. Prignali so 393 glav.

Brežice. Cene živine so bile na semanji dan 14. febr. sledeče: voli I. vrste 5.50 din, II. 4.50, III. 3.75; junce in telice I. 5, II. 4; prašiči špeharji 9, pršutarji 7 din za 1 kg žive teže. Mladi pujski 80—100 din komad.

Kranj. Na rednem ponedeljskem sejmu 13. febr., kamor so prignali 62 volov (prodali 39), 24 krav (13), 4 junice (4), 2 teleti (2), 1 bika (1) in 92 prašičev (60), so bile cene živine sledeče: voli I. vrste 6 din, II. 5.50, III. 5; telice I. 6, II. 5.50, III. 5; krave I. 5.50, II. 5, III. 4.25; teleta I. 8, II. 6.50; prašiči špeharji (hrvaški) 10—11, pršutarji 8.50—9.50 din za 1 kg žive teže. Mladi pujski 7—8 tednov stari 160—280 din komad.

Maribor. Dne 14. febr. so na sejem v Maribor prignali 161 volov, 294 krav, 11 telet, 6 bikov in 5 konj; skupaj 487 glav, prodali pa 228 glav. Cene: voli I. vrste 5—5.50 din, II. 4—4.50, III. 3.50—4; krave I. 4.75, II. 3.25—4.50, III. 2—3; mlada živina 3.50—5; teleta I. 6, II. 4.50—5 din za 1 kg žive teže.

Na svinjskem sejmu pa so bile cene sledeče: mladi prašički 5—6 tednov stari 70—90 din komad, 7—9 tednov 95—125, 3—4 mesece 200—300, 5—7 mesecev 320—420, 8—10 mesecev 450—520, 1 leto 720—980; na vago 1 kg žive teže 6—7.75, mrtve teže 8—11 din kg.

Ptuj. Na živinskem sejmu 7. februarja je bilo 760 glav živine, prodali so pa komaj 171 komadov. Največ je bilo krav in konj. Cene so bile: voli 3—5 din, krave 2—4, junce 3.25—4, elice 3—4.50, biki 2.50—4 din za

1 kg žive teže. Konji so šli od 300—5000 din za komad, žrebata 700 do 1500 din.

Na svinjskem sejmu v Ptuj 15. februarja je bilo 191 živali, prodali so jih 76 in sicer po naslednjih cenah: debele svinje 7.75—8 din, pršutarji 7—7.50, plemenske svinje 6.50—6.75 din za 1 kg žive teže. Prašički od 6 do 12 tednov 110—160 din komad.

CENE

Ljubljana. Pšenica 1 kg 2.10 din, ječmen 1.95, rž 2, oves 2.30, koruza 1.85, fižol 3.60, krompir 0.90—1; seno sladko 100 kg 100 din, polsladko 90, kislo 80, slama 60 din. Vino, navadno na drobno 8—10 din, kvalitetno 16—18 din liter. Med 21 din 1 kg.

Kranj. Pšenica 1 kg 1.90 din, ječmen 1.90, rž 1.85, oves 2.10, koruza 1.40, fižol 2.50—3, krompir 1; seno 100 kg 85 din, slama 50 din; jabolka I. 1 kg 8, II. 7, III. 5; čisti med 22—24 din; volna neoprana 24—26 din, oprana 34—36 din za 1 kg.

LJUBLJANSKI TRG

Perutnina: piščanec kom. 15—18, zaklan 1 kg 26 din; kokoš ali petelin kom. 24—30, zakl. 1 kg 22; raca kom. 28—30, zakl. 1 kg 24—26; gos kom. 40—55, zakl. 1 kg 28 din; golob kom. 3—5 din, kapun 30—45, domači zajec 10—12 din.

Mleko in mlečni izdelki: mleko 1 liter 2.25 din, surovo maslo 1 kg 22—28, čajno maslo 32—36, kuhano maslo 30—32, bohinski sir 26, polementalec 26, trapist I. 26—28, II. 20—24 din za 1 kg.

Jajca 0.60—0.75 din za komad.

Sadje: jabolka I. 7, II. 5, III. 3 din; suhe češnje 10—14, suhe hruške 8—10, orehi 9, luščeni 28—30 din za 1 kg.

SEJMI

27. febr.: gov. in kram. Radeče pri Zid. mostu, živ. in kram. Ig. svinj. Središče in živ. Blanca. — **28. febr.:** živ. in kram. Metlika in Ljutomer. — **1. marca:** živ. Ljubljana, živ. in kram. Nova vas, svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje in Turnišče, živ. Marenberg, živ. in kram. Planina (Šmarje pri Jelšah), Slovenske Konjice, živila in prašiči Trbovlje. — **2. marca:** živ. in kram. Toplice, Skočjan, gov. in svinj. Mokronog. — **3. marca:** svinj. in drobn. Maribor, živ. in kram. Vransko, Videm, gov. ovce in kože Konjavo-Veliki Dol, živ. in kram. Oplotnica, Vransko in Zabukovje nad Sevnico. — **4. marca:** svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, Križevci pri Murski Soboti, živ. in kram. Petrovče.

PRAVNI NASVETI

Dedne pristojbine. D. J. - Vprašate, kako visoke dedne pristojbine bo plačala nečakinja, ki ji je teta zapustila 75.000 din vredno premoženje? — Dedna taksa se plačuje po stopnji sorodstva med zapustnikom in dedičem in po celotni čisti vrednosti dediščine. Plačati je državno in banovinsko dedno takso: Državna banovinska taksa znaša za dediče, ki so potomci bratov in sester zapustnika privrednosti dediščine od 50.000 do 100.000 din 9%. Banovinska taksa pa letos znaša 2%. Istočasno z dedno državno takso se plača še državna taksa za prenos nepremičnin, ki znaša pri prvostopnih potomcih bratov in sester 3% ne glede na vrednost zapuščine.

Kuluk na občinskih cestah. V. D. - Vprašate, ali se bodo v letošnjem letu občinske ceste morale popravljati z ljudskim delom? — Samo po razglasu banske uprave morajo občine, ki ne razpolagajo z rednimi denarnimi sredstvi za gradnjo in vzdrževanje občinskih cest pripraviti vse potrebno, da se ceste popravijo z ljudskim delom.

>Dobrovoljce. I. N. G. Radi bi zvedeli, če vas je mogoče smatrati za »dobrovoljca«, ker ste v začetku leta 1917 stopili v dobrovoljno armado v Odesi? — Malo pozno ste se spomnili na svojo dobrovoljsko službo. Že leta 1928 je bil izdan zakon o dobrovoljcih, ki pove, koga je smatrati za dobrovoljca. Zaradi pomanjkanja prostora ne moremo tega zakona tu navajati, pač pa si ga oglejte v 93. številki »Uradnega lista ljubljanske in mariborske oblasti z dne 1. okt. 1928. Pravilnik k temu zakonu pa najdete v 118. številki istega uradnega lista z dne 18. dec. 1928. O vprašanju o priznanju dobrovoljskih svojstev odloča ministerevo za vojsko in mornarico ter izdaja o tem uradna potrdila.

Zgradarinski davek. I. D. - Hišni posestnik ste in se petate izključno s kmetijstvom. Eno sobo ste dali v najem trgovcu za dve leti, in to od srede leta 1937 do 1938, kar ste takoj prijavili davčni upravi, ki vam je odmerila zgradarino. Ko se je trgovec izselil, ste to prijavili zopet davčni upravi in prosili, da vas zgradarine oprosti, kar se ni zgodilo. — Po obstoječih predpisih se mora zahteva za davčno oprostitve predložiti davčni upravi v 30 dneh od dne, ko se je začela zgradba uporabljati v namene, zaradi katerih je oproščena zgradarina, n. pr. za stanovanje kmetijskih delavcev. Če se predloži prijava pozneje, se začne davčna oprostitve z začetkom trimesečja, ki nastopi po predložitvi prijave. Stopite za to k davčni upravi in se tam pomenite, kako je z vašo zgradarinsko zadevo.

Dolga pravda. A. L. - Že dalje časa se pravdате zaradi nekega zemljišča. Zastopa

vas advokat, o katerem mislite, da je težbo izgubil. Zvedeli ste, da se je pritožil na višje sodišče, da pa ni prišel k razpravi in je bil zaradi tega »kontumaciran«. Radi bi vedeli, kdo bo moral plačati stroške, ali vi ali advokat? — Advokat je dolžan po zakonu braniti pravice stranke in storiti vse, kar se mu zdi po zakonu koristno za stranko in kar ne nasprotuje prejetemu pooblastilu zakonu in njegovi vesti. Zato bo najbolje, da se obrnete na njega, ki vam bo povedal, kako je z vašo pravdo. V zmoti ste, ako mislite, da je advokat odgovoren za prizivne stroške. Če mu niste izrečno prepovedali vložiti priziva, je bil upravičen vložiti priziv na podlagi vašega pooblastila, ki ste ga mu dali, ko je prevzel zastopanje. Pred prizivnim sodiščem ni mogel biti »kontumaciran«, ker po zakonu prizivno sodišče vseeno razpravlja o prizivu, čeprav izostane ena ali pa obe stranki. Če ste pravdo izgubili, vam je sodišče gotovo naložilo plačilo stroškov. V tem primeru jih boste seveda morali plačati vi in ne advokat.

Društvo vojnih invalidov. S. A. B. — Po invalidski uredbi je predvideno, da mora biti vsaka oseba, ki je zaščitená po tej uredbi, včlanjena v Društvo vojnih invalidov kraljevine Jugoslavije. To obvezno članstvo se prične z dnem, s katerim se priznajo invalidske pravice, in odbije za to društvo finančna direktorja vsak mesec obvezen članski prispevek v izmeri 1% celokupnih mesečnih prejemkov. Za vložitev prijave same pa ni potrebno, da ste že član.

Polnoletna sestra nima pravice do invalidnine po padlem bratu. K. T. — Le nedoletni bratje in sestre imajo pravico do 1/10 invalidnine vojaškega vojnega invalida, če ni ta zapustil po svoji smrti ne žene, ne otrok, ne roditeljev, če so siromašni in jim je ta oseba bila edini hranitelj. Zato sestri, ki je že polnoletna, po padlem bratu ne pripada nobena invalidnina.

Invalidnina za starše. J. R. — Starši, katerih sinovi so padli v vojski, imajo pravico do invalidnine, in sicer prejmeta oba roditelja letno 2112 din, eden pa 1056 din. Če so izgubili več sinov, se zviša ta invalidnina za 20% za vsakega nadaljnjega sina. Siromašni roditelji prejmejo poleg tega še mesečno draginjsko doklado, ki znaša na vsil na deželi po 30 din za vsakega roditelja. Nekolkovane prijave naj vam pomagajo sestaviti na občini, poslali jo pa morate na bližnje okrožno kot invalidsko sodišče.

Žena invalida. B. A. Z. — Če je vaš mož umrl zaradi posledic, zadobljenih na fronti, potem gre tudi vam invalidska podpora. Prosite na občini, da vam napravijo točno prijavo za dosego državne zaščite in pomoči po invalidski uredbi na okrožno kot invalidsko sodišče, ki bo po dovršenih poizvedbah izrekel, ali vam gre ali ne gre invalidska zaščita.